ERCO
UNE SÉLECTION DE PRODUITS
MOINS ÉNERGIVORES
membre du réseau
EuroChef

ÉDITO

« Nous sommes à l'ère d'une **transition écologique**. La cuisine professionnelle ne peut pas être en reste de ce changement primordial et fondamental. Il est de notre responsabilité de proposer une **solution adaptée à nos clients** tout en les accompagnant pour une **meilleure optimisation de leurs équipements de cuisines professionnelles.**

Pour parfaire cette nécessité, la flambée des matières premières et des énergies, nous oblige à vous conseiller de remplacer vos équipements par **des matériels adaptés à cette révolution.**

Notre entreprise peut vous conseiller et vous accompagner dans ce véritable changement : neuf, occassion et location.

Olivier BÉGUIER
Président de la société ERCO

#La laverie

EuroChef

DIHR

Twinstar, un lave-vaisselle vertical

- moins de consommation d'eau.
- moins de consommation de détergents.
- moins de consommation électrique.
- pas de vapeurs polluantes.
- matériel silencieux.
- mets un terme à la pénibilité du travail en laverie et valorise l'image du poste de plonge.

+ d'informations

Premax AUPT, un lave-vaisselle polyvalent

- récupérateur de l'énergie sur l'eau de vidange.
- 8 cycles de lavage automatique : court, standard, intensif, éco, couverts, rénovation, infini, hygiène.
- cycle d'auto-nettoyage final.
- températures de lavage supérieures réduisant la durée du programme.
- le programme le plus court dure moins de 55 secondes.
- la consommation d'eau peut être réduite jusqu'à 60%.

+ d'informations

HOBART

iVario Pro, une sauteuse multi-fonctions

- se substitue à de nombreux appareils énergivores.
- jusqu'à 40 % de consommation électrique en moins.
- une préparation et une cuisson 4x plus rapide.
- plusieurs types de cuisson : sous-vide, sous pression, à basse température.
- un bénéfice sur votre consommation d'énergie, d'eau, de viande et de temps de travail.

+ d'informations

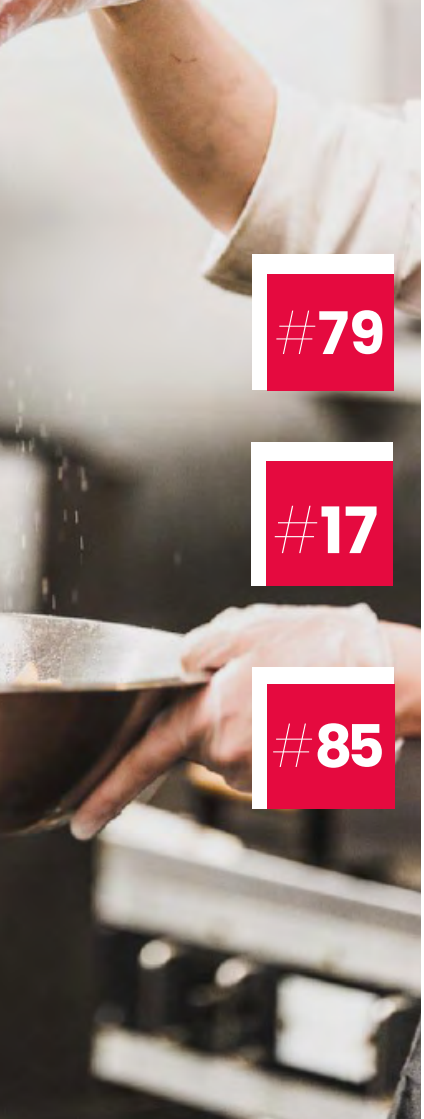
RATIONAL

#Le froid

FOSTER

EcoPro G3, une armoire frigorifique

• armoire frigorique à faible empreinte carbonne.
• réfrigerant à base d'hydrocarbure «naturel» à faible consommation d'énergie.
• conception à partir de la modélisation "CFD" : une technologie de pointe utilisée pour suivre le mouvement de l'air, ce qui permet aux aliments de rester frais plus longtemps.
• température de stockage optimale. fermeture automatique des portes permettant de maintenir une température de stockage optimale.



Prenons contact !

#79

Niort - Siège Social
14 rue d'Inkermann
79000 Niort
05 49 09 26 10

#17

Périgny - Boutique
25 rue Jacques de Vaucanson
17710 Périgny
05 46 52 81 92 - agence
05 46 52 60 60 - boutique

Vaux sur Mer
1 chemin des Tournesols
ZA du Plain
17640 Vaux sur Mer
05 46 38 53 19

St-Martin-de-Ré
29 Av. Général-de-Gaulle
17410 St-Martin-de-Ré
05 49 52 81 92

#85

La Mothe-Achard
ZA de la Camamine
5 rue Jules Verne
85150 Les Achards
02 51 36 31 07

Retrouvez nos actus

www.ercosolution.fr